BITARTRATE DE POTASSIUM

Bitartrato potásico / Tartrato Ácido Potásico

CARACTERÍSTICAS

- **PM** : 188.14
- **Fórmula** : COOK-CHOH-CHOH-COOH
- Polvo blanco de sabor ácido

ANALISIS GRANULOMETRICO

- 50 % de cristales de tamaño inferior a 50 µm.

MODO DE EMPLEO

- El bitartrato potásico es un producto obtenido a partir del vino durante su tratamiento en frío.

- Se recupera, se lava, se seca y se tritura muy finamente (50 micras).

- Se añade al vino en el momento de efectuar un enfriamiento artificial. Actúa como nucleo de cristalización. La cristalización inducida es mucho más rápida y completa que la natural. Han de añadirse 400 g por hectólitro de vino.

  Puede reutilizarse varias veces : hasta 10 veces en los vinos blancos poco cargados, 5 veces en los vinos blancos densos y cargados, y de 3 a 5 veces en los vinos tintos.





79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

- Cada vez que se vacía una tina es necesario comprobar si quedan restos de tartratos ya que estos se asocian con los coloides del vino. Cabe asegurarse también de su eficacia haciendo medidas de la temperatura de cristalización y del producto de solubilidad del THK (bitartrato potásico).

- Se ha de diluir el bitartrato en vino y añadirlo a la tina por su parte superior, agitando vigorosamente el volumen a tratar, de manera que el bitartrato quede en suspensión en el vino.

- El tiempo de contacto ha de ser de unas 8 horas, a una temperatura inferior a 0ºC y con gran agitación.
  Sin dejar de agitar, disminuir la temperatura a – 4ºC, y finalmente continuar agitando durante 4 horas más.

- El bitartrato formado se deposita en forma de arenilla. El filtrado puede efectuarse pasadas unas 8 a 12 horas, a una temperatura próxima a – 4ºC.
  A medida que sube la temperatura en las tuberías o en el filtro, el bitartrato se redisuelve y se pierde parte de la eficacia.
  Cuando se ha filtrado todo el volumen, el bitartrato insoluble se encuentra en el fondo: tanto el añadido como el cristalizado.
  La segunda vez se deja el bitartrato en el fondo de la tina.
  Se añade un poco de vino, se diluye el bitartrato depositado en forma de arenilla y se agita nuevamente hasta finalizar el enfriamiento, etc...

- Esta forma de proceder ahorra mucho tiempo.
  Ejemplo:
  - permanencia : 1 ciclo por semana,
  - “siembra” con agitación:
    1 ciclo de 24 horas para las tinas pequeñas
    1 ciclo de 48 horas para las tinas grandes (de 300 a 500 hL)

- La eficacia del tratamiento es mayor si los vinos han experimentado previamente un tratamiento clásico con bentonita.

PRESENTACIONES

- Bolsa de 5kg – caja de 5 x 5kg
- Bolsa de 25kg

CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.